



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

SUBSTITUSI IKAN LUBIEM (*CHANTIDERMIS MACULATA*) DENGAN IKAN MAS (*CYPRINUS CARPIO L*) DALAM PEMBUATAN BAKSO

ABSTRACT

ABSTRAK

Kata kunci: Substitusi, Ikan Lubiem, Ikan Mas, Bakso

Penelitian yang berjudul “Substitusi Ikan Lubiem (*Chantidermis maculata*) Dengan Ikan Mas (*Cyprinus carpio L*) Dalam Pembuatan Bakso”. Ikan mas merupakan ikan yang hidup di perairan air tawar dan mengandung nilai gizi yang tinggi. Ikan mas memiliki rasa yang lezat, terutama protein maka perlu adanya pemanfaatan ikan mas lalu dijadikan olahan bakso. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui resep standar pembuatan bakso dengan menggunakan ikan mas, mengetahui karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) pada bakso ikan mas, mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso ikan mas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Data-data dari uji pengamatan di analisis dengan cara menentukan nilai rata-rata (mean) dari total yang diperoleh dari narasumber. Data-data dari uji penerimaan dianalisis menggunakan anava satu jalur pada pembuatan bakso yang diperoleh dari narasumber. Bakso ikan mas pengulangan kedua lebih diterima oleh narasumber, warnanya putih cerah, aromanya tidak amis, teksturnya kenyal, dan rasanya enak dengan nilai rata-rata yang diperoleh tertinggi 23,70 dibandingkan bakso ikan mas pengulangan pertama. Berdasarkan tingkat penerimaan panelis konsumen lebih menyukai bakso ikan mas dengan warna 3,87, aroma 4,23, tekstur 4,13, dan rasa 4,37. Dapat disimpulkan penerimaan konsumen terhadap bakso ikan lubiem dengan ikan mas, menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis konsumen lebih menyukai bakso ikan mas dari pada bakso ikan lubiem. Uji pengamatan narasumber dan tingkat penerimaan konsumen, lebih menyukai bakso ikan mas dibandingkan dengan bakso ikan lubiem. Diharapkan kepada masyarakat untuk memproduksi bakso ikan mas sebagai peluang usaha. Dan diharapkan kepada peneliti lainnya dapat mengolah panganan lain dengan bahan dasar ikan mas.